
Budyń kokosowy zapiekany

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2695 razy.

4 łyżki bułki tartej,

2 łyżki cukru,

2 łyżki wiórków kokosowych,

skórka z cytryny,

1 i 1/2 szklanki mleka,

1 łyżka masła,

2 jaja,

1 łyżka cukru do piany

Do miski włożyć bułkę tartą, cukier, wiórki kokosowe i startą skórkę cytrynową. Część wiórków odłożyć. Zagrzać mleko z masłem, zalać suche składniki, odstawić na 5 min. Żółtka wymieszać z masą i wyłożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia. Piec przez 20-30 min. w temp. 160 st. C. Ubić białka na pianę, dodając po trochu cukier. Pianę wyłożyć na budyń, posypać wiórkami kokosowymi i ponownie wstawić do piekarnika (110 st. C).

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>